

льнозаводы на арендованных землях у сельскохозяйственных предприятий и отдельные сельскохозяйственные предприятия. Предприятиям при возделывании льна-долгунца следует обращать внимание на научно обоснованное использование минеральных удобрений и высокоэффективных сортов различных сроков созревания.

Более эффективно переработка льнотресты осуществляется на предприятии «Кореличи-Лен», т. к. там установлена новая линия Depoortere.

ЛИТЕРАТУРА

1. Дегтяревич, И. И. Организация производства на сельскохозяйственных предприятиях: учеб. пособие / И. И. Дегтяревич. – Гродно: ГГАУ, 2022. – С. 147-150.
2. Яковчик, Н. С. Организация сельскохозяйственного производства: учеб. пособие / Н. Н. Котковец, П. И. Малихтарович; под. общ. ред. Н. С. Яковчика. – Минск: ИВЦ Минфина, 2016. – С. 574-589.

УДК 631.16:658.155:633.521(476.6)

ЛЕН-ДОЛГУНЕЦ: ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ В ГРОДНЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Гесть Г. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

Г. Гродно, Республика Беларусь

Качественная льнотреста является основным сырьем для работы перерабатывающих предприятий Гродненской области. Главным при этом является обеспечение производственной мощности их и получение качественного льноволокна с целью реализации его по высоким ценам. Это будет способствовать переоборудованию предприятий и получению достойной заработной платы его работников. Поэтому цель исследования состояла в изучении экономической эффективности переработки льна-долгунца на перерабатывающих предприятиях области и разработка направлений ее совершенствования [1, 3].

При анализе полученных данных использовались балансовый и монографический методы, а также отдельные приемы экономико-статистического метода исследований.

К предприятиям, перерабатывающим лен-долгунец в Гродненской области, относятся открытые акционерные общества (ОАО) «Кореличи-Лен» и «Дворецкий льнозавод».

Экономическая эффективность переработки льнотресты определяется системой показателей, важнейшими из которых являются прибыль и уровень рентабельности [3].

Полученные данные показывают, что 2019-2021 гг. были рентабельными для ОАО «Кореличи-Лен». Выручка от реализации продукции составила 7142-15 765 тыс. руб., прибыль – 46-734 тыс. руб., уровень рентабельности – 0,8-5,6 %.

В ОАО «Дворецкий льнозавод» в 2019-2020 гг. денежная выручка от реализации льноволокна составила 5286-9128 тыс. руб. При этом убыток составлял 1582-874 тыс. руб. Убыточность реализованной продукции находилась в пределах 26,4-10,1 %.

В 2021 г. предприятие вышло на положительные показатели: денежная выручка – 12 138 тыс. руб., прибыль – 98 тыс. руб., уровень рентабельности – 0,9 %.

В ОАО «Кореличи-Лен» для переработки льнотресты установлена новая линия Derootere, на которой длинное волокно на конечной операции прессуется в рулоны, которые отправляются для дальнейшей переработки на ОАО «Оршанский льнокомбинат».

Таблица – Экономическая эффективность переработки льнотресты в Гродненской области

| Наименование показателей | ОАО «Кореличи-Лен» | | | ОАО «Дворецкий льнозавод» | | |
|----------------------------------|--------------------|--------|--------|---------------------------|-------|--------|
| | Годы | | | | | |
| | 2019 | 2020 | 2021 | 2019 | 2020 | 2021 |
| Произведено продукции, тыс. руб. | 5644 | 8849 | 13 581 | 4303 | 7807 | 10 055 |
| Денежная выручка, тыс. руб. | 7142 | 10 149 | 15 765 | 5286 | 9128 | 12 138 |
| Прибыль (убыток), тыс. руб. | 46 | 57 | 734 | -1582 | -874 | 98 |
| Рентабельность (убыточность), % | 0,8 | 0,7 | 5,6 | -26,4 | -10,1 | 0,9 |

Короткое волокно прессуется в тюки, которые также реализуются. При этом на заводе имеются цехи для изготовления из костры топливных брикетов, используемых для работы собственной котельной и реализуемых населению.

Рекомендуем перерабатывающим предприятиям производить более качественную льнотресту, а ОАО «Дворецкий льнозавод» – найти возможность частичного переоснащения оборудования с целью менее затратной переработки льнотресты в льноволокно.

ЛИТЕРАТУРА

1. Дегтяревич, И. И. Организация переработки сельскохозяйственной продукции и агросервисного обслуживания / И. И. Дегтяревич, В. А. Карпов. Курс лекций: учеб.-метод. пособие. – Гродно: ГГАУ, 2010. – С. 172-186.
2. Карпов, В. А. Организация переработки сельскохозяйственной продукции: учеб. пособие / В. А. Карпов. Ч. 2. – Мн.: УМЦ Минсельхозпрода, 2006. – С. 108-127.
3. Яковчик, Н. С. Организация сельскохозяйственного производства: учеб. пособие / Н. С. Яковчик, Н. Н. Котковец, П. И. Малихтарович. Под. общ. ред. Н. С. Яковчика. – Минск: ИВЦ Минфина, 2016. – С. 574-589.

УДК 639.2 (476)

ТЕНДЕНЦИИ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ПРОМЫСЛОВОГО РЫБОЛОВСТВА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Головков В. А.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Одним из восьми важнейших показателей, определяющим уровень продовольственной безопасности любой страны, является показатель обеспеченности рыбой. Высокие темпы роста населения в мире и ограниченность сельскохозяйственных угодий сформировали проблему обеспеченности рыбой как наиболее актуальную для многих стран.

В Республике Беларусь потребность в рыбе с учетом численности населения (около 9,5 млн. человек) и установленной физиологической нормы потребления (20 кг на человека) составляет около 190-195 тыс. т, в т. ч. потребность в пресноводной рыбе, по оценкам ученых, составляет около 19 тыс. т.

Учитывая, что собственное производство пресноводной рыбы в последние годы находится на уровне 15-16 тыс. т, становится очевидным, что уровень обеспеченности пресноводной рыбой собственного производства не превышает 85 %.

В настоящее время рыбное хозяйство в республике представлено двумя основными направлениями: выращиванием рыбы в искусственных условиях и рыболовством в естественных водных угодьях. При этом доля рыболовства относительно невелика и в перспективе, с учетом ряда ограничений, связанных с необходимостью рационального использования биологических ресурсов, увеличиваться не будет.

Несмотря на незначительный удельный вес промыслового вылова, следует отметить, что его значимость определяется тем, что, во-первых, значительная часть этой рыбы поступает потребителю в свежем виде, а во-вторых, она относится к ценным продуктам диетического питания.